

Speisekarte

Kleine Leichtigkeiten mit Brotecke

Würzfleisch	5,60 €
vom Huhn, überbacken mit Zitronenspalte	
Soljanka	4,90 €
mit Zitronenscheibe & Sahnehäubchen	
Knoblauchsuppe	4,50 €
mit Eierflocken	

Salate mit hausgemachten Dressings & Gemüse der Saison

„Vegetarische Eleganz“	8,80 €
gem. Salate mit Rucola, Walnüssen, Oliven, gek. Ei & Honig – Senf – Dressing	
„Fit mit Fisch“	10,40 €
gem. Salate mit Thunfisch, Zwiebelringen & Joghurt – Dressing	
„Harmonisches Zweierlei“	9,60 €
gem. Salate mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl & Balsamico	
„Chicken Fresh“	12,20 €
gem. Salate mit dänischer Hähnchenbrust & Mango – Amaretto – Sahne	

Kindergerichte

Merida	4,80 €
Nudeln mit Tomatensoße	
Babe	6,80 €
Schnitzel vom Schweinelachs mit Pommes	
Arielle	6,30 €
hausg. panierte Seehecht - Stick's mit Pommes	

Hausgemachte Gerichte mit regionalen Produkten

Schweineschnitzel vom „Meißner Schwein“	14,40 €
vom Rücken mit Pommes	
Riesenschnitzel vom „Meißner Schwein“	18,20 €
vom Schweinekamm (mind. 350g) mit Pommes	
Steak au four vom „Meißner Schwein“	15,40 €
vom Schweinekamm mit Würzfleisch überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Hähnchenbrust (dänische, antibiotikafrei)	14,30 €
in Cornflakes – Panade mit Rosmarinkartoffeln	
Seehechtfilet	14,60 €
in hausgemachter Kräuterpomade auf Gorgonzolasoße mit Rosmarinkartoffeln	
Rinderroulade vom „Hereford Elbweiderind“	16,30 €
mit Klößen und Rotkraut	
Rumpsteak vom „ Hereford Elbweiderind“	19,60 €
mit Pfeffersoße und Rosmarinkartoffeln	
Wildgulasch	14,20 €
mit Preiselbeeren dazu Klöße & Rotkraut	
Vegetarischer Gemüseauflauf	9,20 €
mit Käse überbacken	
Portion Pommes	3,50 €
Portion Kartoffelecken mit Kräuter-Knoblauchquark	4,50 €

Zu allen Gerichten bieten wir Ihnen zusätzlich Gemüse zur Auswahl an:

hausgemachtes Rotkraut	2,80 €
frische Champignons	3,20 €
Buttererbsen	2,80 €

HOTEL & GASTRONOMIESERVICE WINTER

TEL.: 0176 - 52382770 UND 0176 – 29379484

MAIL: winter.hotel-gastronomieservice@gmx.de

EILENBURGER STR. 22 A, 04808 THALLWITZ OT NISCHWITZ